

# NOUGAT- & QROQANT- FÜLLUNGEN FÜR PRALINEN

Felchlin Fabrikladen



# NOUGAT- & QROQANT-FÜLLUNGEN FÜR PRALINEN

40 Stück à ca. 15 g

Zubereitung 30 Minuten, Auskühlzeit 30 Minuten

## MANDEL-GIANDUJA/NOUGAT-FÜLLUNG

250 g Felchlin Fina Noble Valencia 60% (Art. DF84B)

300 g Felchlin Maracaibo Criolait 38%, Rondo (Art. CS36C)

55 g Felchlin Nougat Montélimar Nibs (Art. HA02C)

### Zubereitung

Fina Noble Valencia 60% mit temperierter Maracaibo Criolait 38% Couverture und Nougat Montélimar Nibs\* mischen, in eine Form abfüllen und im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen.

## HASELNUSS QROQANT-FÜLLUNG

250 g Felchlin Fina Noble Piemontese 60% (Art. DF83B)

250 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

50 g geröstete Piemonteser Haselnüsse, gehackt (Art. HH36B)

### Zubereitung

Fina Noble Piemontese 60% mit temperierter Maracaibo Clasificado 65% Couverture und gerösteten Piemonteser Haselnüssen\*, gehackt mischen, in eine Form abfüllen und im Kühlschrank 30 Minuten auskühlen lassen.

### TIPP!

Anstelle von Haselnüssen oder Nibs, können auch Fruchtcrisp verwendet werden. Die Füllung ist in temperiertem Zustand in Formen giessbar und zieht danach an.

#### Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T +41 (0) 41 819 30 79  
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr